

Halal produktų kokybės užtikrinimo sistema

Straipsnyje nagrinėjamas vienas iš sparčiai populiarėjančių pasaulyje ir Lietuvoje produkcijos kokybės religinio-etninio sertifikavimo tipų – Halal sertifikavimas. Analizuojami Halal produktų kokybės reikalavimų ir sertifikavimo ypatumai bei jų sąsajos su įmonėse diegiamais maisto kokybės ir saugos užtikrinimo standartais bei sistemomis. Remiantis įmonių apklausa, vertinama Halal sertifikavimo situacija ir problemos Lietuvoje. Pateikiama Halal kokybės užtikrinimo priemonių sistema, galinti padėti įmonėms sėkmingiau diegti ir palaikyti Halal produktų gamybą bei plėtoti jų eksportą.

Raktiniai žodžiai: Halal, Haram, islamas, kokybės užtikrinimas, musulmonai, produktų kokybė, religinis sertifikavimas, sertifikatas.

The article analyzes one of the fastest growing products certification - Halal certification. The authors evaluate Halal certification peculiarities and its relations with the companies implementing quality and food safety assurance standards. There is also highlighted Halal certification situation in Lithuania based on the survey of Lithuanian companies already possessing Halal certificates. The authors present Halal assurance system that allows enterprises to successfully maintain Halal products.

Keywords: certificate, Halal, Haram, islam, muslim, products quality, religious certification, quality assurance.

Įvadas

Žmonių religinis išpažinimas turi pastebimą įtaką jų mąstysenai, elgsenai ir vartojimo kultūrai (McDaniel ir kt., 1990). Todėl ir marketinge religijos įtaka vartotojų elgsenai privalo būti deramai įvertinta. Religijos įtaka vartojimo ypatumams paprastai siejama su tam tikrais maisto ar gėrimų apribojimais (Fam ir kt., 2004). Daugelis žmonių yra susirūpinę tuo, ką jie vartoja. Antai musulmonai nori būti užtikrinti, kad jų valgomas maistas yra Halal kokybės, žydai – kad jų maistas yra košerinis, induistai, budistai ir kai

kurios kitos grupės – kad jų maistas yra vegetarinis. Etninė ir religinė pasaulio ir atskirų šalių gyventojų įvairovė paskatino maisto industriją gaminti tokius produktus, kurie yra tinkami įvairioms vartotojų grupėms. Halal produktų (atitinkančių islamo reikalavimus) rinka laikoma viena pelningiausių ir įtakingiausių rinkų šiandieniniame pasaulyje. Halal produktų sertifikavimas ir ženklinimas – tai oficialus patvirtinimas vartotojui, kad tokius produktus gali vartoti tikintys musulmonai. *Halal* žodis arabų kalba vartojamas pabrėžiant tai, kas teisėta arba leistina islamo ir Alacho.

Juozas RUŽEVIČIUS – socialinių mokslų daktaras, Vilniaus universiteto Ekonomikos fakulteto Vadybos katedros profesorius. Adresas: Saulėtekio alėja 9-715 (II rūmai), Vilnius, Lietuva. Tel.: +370 68 609710. El. paštas: juozas.ruzevicius@ef.vu.lt

Kristina ŽILINSKAITĖ – Vilniaus universiteto Ekonomikos fakulteto Kokybės vadybos magistrė. El. paštas: tn.kristina@gmail.com.

Halal verslo ir sertifikavimo svarbą bei perspektyvumą patvirtina ir tai, kad Pasaulio sveikatos (WHO) ir Pasaulio maisto ir žemės ūkio (FAO) organizacijų įsteigta maisto kokybei užtikrinti „pasaulietiška“ organizacija Maisto kodekso komisija (angl. *Codex Alimentarius Commission*) nuo 1997 m. dalį savo veiklos skiria islamiškiems (Halal) ir žydų košerinams (angl. Kosher) produktams (General...,1997).

Nagrinėjamos temos aktualumas ir naujumas. Halal kokybės sertifikavimas jokių būdu nėra mados ar laikinumo dalykas. Tai gana sudėtingo ir mūsų šalies verslininkams kol kas menkai žinomo bei nelengvai suvokiamo maisto ir kitų produktų religinio-etninio reglamentavimo sudedamoji dalis. Šio labai specifinio reglamentavimo ir kokybės sertifikavimo ypatumai, deja, nėra nagrinėjami iki šiol Lietuvoje išleistuose kokybės vadybos vadovėliuose ar verslui adresuotose metodinėse priemonėse. Kita vertus, šie klausimai iki šiol dar nebuvo sistemiskai nagrinėti ir mokslinėje mūsų šalies literatūroje (*plačiau žr. Ружевичюс, 2009; Ruževičius, 2010*). Tuo tarpu sąvokos „Halal verslas“, „Halal kokybė“, „Halal sertifikavimas“, „Halal rinka“ tampa masiškai vartojamomis pasaulio mokslinėje ir verslo spaudoje (Riaz ir kt., 2004; Bonne ir kt., 2008a, 2008b; Treena, 2008; Ружевичюс, 2009). Ši ekonominė ir socialinė reiškinį sąlygoja pasaulio ekonomikos globalizacijos procesai bei musulmoniško pasaulio gyventojų savimonės ir tam tikro išskirtinumo suvokimo augimas.

Religinis-etnis produktų sertifikavimas yra aktualus ir Lietuvos organizacijoms – 2011 m. viduryje Halal kokybės sertifikatus jau turėjo 7, o Košer – 3 mūsų šalies įmonės. Nors religinis-etnis

kokybės sertifikavimas Lietuvos įmonėse plečiasi, tačiau mokslinėje literatūroje, ypač lietuviškoje, pasigendama šios veiklos ypatumų mokslinio apibendrinimo bei tyrimų, analizuojančių šio specifinio sertifikavimo reikalavimų integravimo į įmonių vadybos sistemas, galimybes ir būdus. Todėl ir šio straipsnio *tyrimo objektu* buvo pasirinkta viena iš religinio sertifikavimo rūšių – maisto produktų Halal religinis-etnis sertifikavimas, atsižvelgiant į sparčiai visame pasaulyje augantį jo populiarumą ir žinomumą. Kita vertus, tyrimo objekto pasirinkimą sąlygojo ir Lietuvos verslininkų įžvalga siekti savo gaminamos produkcijos kokybės atitikties specifiniams Halal reikalavimams.

Šio straipsnio *tikslas* – apibendrinus produktų kokybės religinio-etninio reglamentavimo ir sertifikavimo ypatumus bei atlikus Lietuvos įmonių, jau turinčių Halal kokybės sertifikatus, tyrimą, parengti sistemą, kuri padėtų organizacijoms pasiruošti ir palaikyti Halal sertifikuotų produktų gamybą. Tikslui pasiekti buvo išskirti tokie *uždaviniai*:

1. Įvertinti produktų religinio-etninio sertifikavimo plėtros tendencijas pasaulyje.

2. Atlikti Halal produktų kokybės ypatumų ir sertifikavimo procesų analizę, apibendrinus įvairiuose normatyviniuose-techniniuose dokumentuose, gairėse, mokslinėje literatūroje ir sertifikavimo organizacijų pateikiamą informaciją.

3. Ištirti Lietuvos įmones, jau turinčias religinius-etninius produktų kokybės sertifikatus, siekiant įvertinti Halal sertifikavimo motyvus, sunkumus, naudą, gamybos pokyčius, o surinktus apibendrintus duomenis panaudoti kuriamos sistemos tobulinimui.

4. Parengti sistemą Halal produktų gamybos pasiruošimui ir jos palaikymui,

panaudojus informaciją apie teorinius ir praktiškai taikomus religinio sertifikavimo reikalavimus bei jų palyginimą su įmonės viduje dažniausiai diegiamais standartais ir praktikomis (RVASVT, ISO 9001, GGP, GHP).

Tyrimo metodai: mokslinės literatūros, dokumentų, standartų analizė, palyginimas ir apibendrinimas, loginė analizė ir sintezė, anketinė apklausa, ekspertų giluminis interviu.

Remiantis religinio-etninio kokybės reglamentavimo mokslinės literatūros apibendrinimu, Halal sertifikavimo gairių analize ir Lietuvos įmonių tyrimo duomenimis, sukurta Halal produktų kokybės užtikrinimo priemonių sistema, kurios taikymas ir integravimas į jau esamas organizacijos vadybos sistemas padėtų mūsų šalies įmonėms diegti ir palaikyti Halal produktų gamybą bei didinti šios produkcijos eksportą.

1. Produktų kokybės religinio-etninio sertifikavimo plėtros tendencijos pasaulyje

Pasaulio religijos skirtingai įtakoja žmonių gyvenimo būdą, jų priimamus sprendimus ir mitybą. Religijos įtaka maisto vartojimui priklauso nuo pačios religijos ir nuo to, kaip kiekvienas žmogus priima savo religiją ir kaip seka jos mokymais. Religijos įtaka vartojimo ypatumuose paprastai siejama su tam tikrais maisto ar gėrimų apribojimais. Judaizme ir islame draudžiama valgyti kiaulieną ir kitą ne pagal ritualus paskerstą mėsą, kiauliena ir jautiena yra netoleruojama induizme ir budizme, tuo tarpu krikščionys maisto tabu beveik neturi (Bonne ir kt., 2008a; 2008b).

Didžiausią pasaulinę rinką sudaro islamo religijos reikalavimus atitinkantys

Halal gaminiai ir judaizmo reikalavimus atitinkantys Košer (*angl.* Kosher) produktai. Bendra Halal produktų (maisto, parfumerijos ir kosmetikos, medikamentų, paslaugų ir kt.) pasaulinė rinka sudaro apie 1000 mlrd. JAV dolerių, ir yra apie 4-5 kartus didesnė už košerinių produktų rinką (Riaz, ir kt., 2004; Muhammad ir kt., 2009; Ружеви́чиус, 2009). Halal maistas egzistuoja jau daugiau nei 1400 metų, tačiau tik per paskutiniuosius 2-3 dešimtmečius pradėjo sparčiai vystytis Halal produktų sertifikavimas ir ženklavimas (Muhammad ir kt., 2009). Kas ketvirtam Žemės gyventojui esant musulmonui, Halal rinka yra per daug pelninga, kad ją ignoruotų atitinkamų produktų gamintojai (Kamaruzaman, 2010). Halal etiketės vis glaudesnis tapatinimas su produkto saugumu, sveikumu, kokybe, netgi ekologija bei egzotika (Alserhan, 2010, Fischer, 2008, Riaz ir kt., 2004) įtakoja tai, kad Halal maisto potencialus vartotojas yra ne tik 1,5 mlrd. musulmonų, bet ir įvairių rasių ir religijų žmonės, kurie ieško švaraus ir gryno maisto (Muhammad ir kt., 2009). Į Halal verslą aktyviai įsitraukė tokie pasaulinio garso gamybos ir paslaugų gigantai kaip *Mcdonaldas*, *Nestlé*, *Unilever*, *L'Oreal*, *Colgate*, *Baskin Robbins*, *Campbell Soup*, *Tesco*, *Sainsbury's*, *Carrefour* ir kt. Kai kurios aviakompanijos ir kitos įstaigos taip pat taikosi prie musulmonų norų ir gamina produktų linijas, atitinkančias Halal reikalavimus. Pasak 2011 m. Pasaulinio Halal forumo (*angl.* *World Halal Forum*) ekspertų, pasaulinės Halal maisto rinkos vertė 2011 m. jau siekė 661 mlrd. JAV dolerių ir laukiama tolesnio šios rinkos pasaulinio augimo. Halal rinka tampa viena iš pelningiausių ir įtakingiausių rinkų pasaulyje. Halal sertifikavimo reikšmę ir perspektyvumą

mūsų šalies verslui patvirtina ir didžiulė bei kasmet apie 10 procentų auganti šių produktų pasaulinė rinka. Kita vertus, potenciali Halal produktų rinka pasaulyje neapsiriboja vien islamiškomis šalimis. Tokios šalys kaip Singapūras, Australija, Naujoji Zelandija, Pietų Afrika (kur vyrauja mažos musulmonų populiacijos) tapo reikšmingomis bendradarbėmis pasauliniame Halal versle.

Atkreiptinas dėmesys ir į tai, kad apie 80 proc. Halal maisto produktų gaminama ne Islamo šalyse. Antai trys ketvirtadaliai Prancūzijos eksportuojamos vištienos yra Halal kokybės. Apie trečdalį Halal produktų suvartoja ne musulmonai, laikydami Halal sertifikatą produkto kokybės, ekologiškumo, švarumo, sveikumo ir etiškumo garantu. Ir su tuo negalime nesutikti, nes Halal produktams iš tiesų yra keliami aukšti etiniai, etniniai, religiniai bei kokybės ir saugos reikalavimai. Be grynai religinių reikalavimų yra griežtai reglamentuojama gyvūnų gerovė ir sveikata, jų skerdimo būdas ir įrankiai, maisto sudedamosios dalys, higienos ir veterinarijos reikalavimų užtikrinimas visoje produktų tiekimo grandinėje ir kt. Ypatingas dėmesys skiriamas skerdimo ypatumams, siekiant kaip galima labiau sumažinti gyvūno skausmą ir patiriamą stresą. Halal sertifikavimo laboratorijos turi sukurtas metodikas ir prietaisus, kurių dėka *ekspress* būdu nustatoma, pavyzdžiui, „streso hormonų“ kiekis mėsoje ar pagal Halal standartus neleidžiamų sudedamųjų dalių buvimą produktuose (Riaz ir kt., 2004; Ружевичус, 2009).

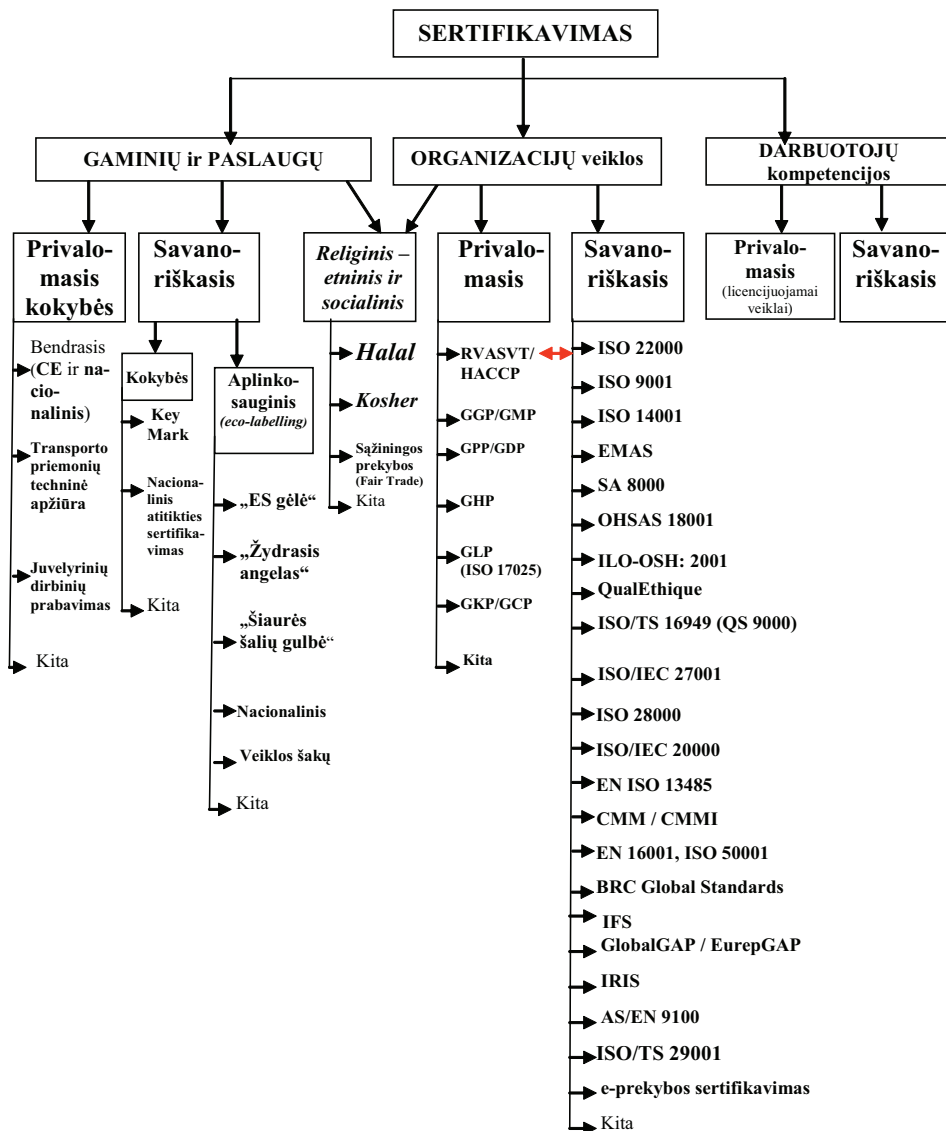
Šiuolaikinė produktų, organizacijų ir darbuotojų tarptautinė sertifikavimo sistema apibendrinta 1 paveiksle pateiktame modelyje. Halal sertifikavimas priskiriamas religinio-etninio ir socialinio sertifikavimo pogrupiui. Jis aprėpia tiek pačių

produktų kokybės, tiek ir įmonių veiklos (procesų) sertifikavimą (žr. 1 pav.).

Analizuojant detaliau, Halal religinis-etnis kokybės reglamentavimas apima įmonių veiklą, higienos reikalavimus, religinius-etninius ir etinius reikalavimus, sertifikavimo įstaigų akreditavimą, maisto bei gėrimų kokybę ir saugą, kosmetikos kokybę, parfumerijos kokybę, asmens higienos prekes, medikamentus, odos gaminius ir kai kuriuos kitus produktus. Taigi, Halal sertifikavimas gali būti aktualus mūsų šalies ne tik mėsos ir kitų maisto produktų eksportuotojams, bet ir kitų rūšių gaminių gamintojams. Pastaruoju metu Halal pradeda sparčiai plėstis ir skverbtis į paslaugų sferą – Halal arba islamišką bankininkystę, užstatų ir įsipareigojimų sandorius, keliones ir turizmą, tiekimo grandines ir logistiką, maisto paslaugas, ugdymą bei mokymus ir kitas sritis. Taigi, Halal verslas ir produktai tampa globaliu ir sparčiai besivystančiu reiškiniu, vis labiau aktualiu viso pasaulio mokslininkams, verslo pasauliui bei visuomenei.

Halal sertifikatas patvirtina, kad toks maisto produktas atitinka visas svarbiausias islamo mitybos taisykles (angl. *Islamic Dietary Laws*). Esminiai reikalavimai Halal produktams - kad jų sudėtyje nebūtų jokių islamo draudžiamų medžiagų pėdsakų ir būtų užtikrinamas aukštas produktų higienos ir saugos lygis. Svarbiausi draudžiami produktai islamo religijoje yra kiauliena ir alkoholis, taip pat bet kokie sąlyčiai su šiais produktais. Sertifikuoti Halal produktai ženklinami vieningu pasauliniu Halal ženklu (žr. 2 pav.), tuo tarpu žydų košer reikalavimus atitinkantys produktai ženklinami įvairiais sertifikavimo ženklais.

Nors visų pramonės ir paslaugų šakų (maisto, finansinių paslaugų, kosmetikos, turizmo ir kitų sektorių) Halal produktų apyvarta sudaro apie 1000 mlrd. JAV



1 pav. Šiuolaikinė tarptautinė kokybės sertifikavimo sistema.
 Pastaba: išvystyta autorių, remiantis J. Ruževičius (2008; 2010).



2 pav. Halal produktų tarptautinis sertifikavimo ženklas.

dolerių (Riaz ir kt., 2004), o šių produktų paklausa sparčiai auga visame pasaulyje, tačiau sklandesniam šios pramonės augimui trukdo visuotinai priimtino vieno pasaulinio Halal sertifikavimo standarto nebuvimas. Įvairios šalys (Singapūras, Malaizija, Serbija, Brunėjus, Talandas ir kt.) yra išleidusios savo standartus Halal sertifikavimui, kiekviena šalis dažniausiai turi savo vieną ar kelias sertifikavimo įstaigas ir yra nusistačiusios nevienodus standartus gyvulių skerdimui, jų šėrimui, produktų pakavimui ir kitiems su sertifikavimu susijusiems aspektams (Lada ir kt., 2009). Pasaulinė organizacija – Maisto kodekso komisija (*Codex Alimentarius Commission*) – 1997 m. išleido esmines patariamąsias gaires termino „Halal“ naudojimui, tačiau jos yra pernelyg abstrakčios, tad lieka vietos jo „savitam interpretavimui“ atskirose šalyse bei regionuose. Kita vertus, kai kurių Halal reikalavimų skirtumus gali lemti vienos ar kitos islamo mokyklos, kurios iki šiol ginčijasi dėl kai kurių Šariato teisės aspektų, įtaka. Ir nors Malaizija, kaip Halal produktų sertifikavimo pradininkė, jau gana seniai siekia tapti Halal sektoriaus standartizavimo ir sertifikavimo pasauliniu lyderiu ir „vedliu“, tačiau pasaulinis Halal standartas vis dar yra kūrimo stadijoje. Visa tai apsunkina ir Halal sertifikavimo sistemų diegimą.

2. Halal reikalavimų sąsajos su RVASVT ir kitais maisto saugos bei kokybės sistemos reikalavimais

Halal reikalavimų sugretinimas ir integravimas į standartus, kuriais įmonė jau vadovaujasi, palengvina vertės kūrimo procesą tiek įmonės viduje, tiek išoriniuose procesuose (Muhammad ir

kt., 2009). Pagrindinės priemonės maisto saugai užtikrinti įmonėje – tai geros higienos praktika (GHP), geros gamybos praktika (GGP), rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų sistema (RVASVT), taip pat dar gana naujas maisto saugos ir kokybės užtikrinimo šių produktų tiekimo grandinėje tarptautinis standartas ISO 22000. Bet kurios su maisto gamyba, apdorojimu ir aptarnavimu susijusios veiklos pagrindas yra tinkamas GHP ir GGP reikalavimų supratimas ir taikymas. GGP ir GHP nurodo bendrąsias higienos priemones, kurios turi būti taikomos įmonėje ir kurios yra būtina kitų kokybės sistemų, tarp jų ir RVASVT, sąlyga. Tam, kad gamintojai galėtų sertifikuoti savo produkciją Halal atitikčiai, jie turi vykdyti griežtą švaros priežiūros ir kokybės kontrolę (Talib ir kt., 2008, Wahab, 2004). Taigi GGP ir GHP reikalavimų laikymasis gali būti bei turėtų būti ir Halal kokybės užtikrinimo sistemos pagrindas, padedantis pastoviai laikytis griežtų higienos taisyklių (Riaz ir kt., 2004). Halal užtikrinimo sistemoje higiena suprantama kaip visiška produktų apsauga nuo bet kokių nešvarumų ir užteršimo bei medžiagų, kurias islamas draudžia vartoti.

RVASVT – tai struktūrizuota sistema, skirta užtikrinti gaminamų maisto produktų ir su jais susijusių procesų saugumą (Venskutonis, 2010). RVASVT valdymo principas gali žymiai prisidėti prie religinio sertifikavimo, kur yra būtina apsaugoti produkciją ir įrangą nuo galimų papildomų religinės kilmės rizikos veiksnių (kiaulienos, alkoholio, kraujo pėdsakų). Geresnė kokybės kontrolė užtikrina efektyvesnę priežiūrą tų aspektų, kurie yra svarbūs religiniam sertifikavimui, rizikos veiksnių valdymas užtikrina didesnę produkcijos saugą ir

kokybę. M. N. Riaz ir M. Chaudry (2004) buvo pirmieji, kurie RVASVT požiūrį susiejo su Halal kontrolės taškų valdymu skerdimo metu tam, kad būtų užtikrintas mėsos Halal statusas.

Maisto produktus gaminančiose įmonėse paprastai būna sudarytos kokybės sistemos, kurios apima visus kokybės valdymo ir užtikrinimo aspektus. Yra įvairių tokių sistemų formų, tačiau tikriausiai plačiausiai naudojama yra besiremianti ISO 9000 serijos standartais. Ten, kur tokia sistema yra sukurta, RVASVT būna neatskiriama visuotinių standartų dalimi (Vensku-tonis, 2010). ISO 9001 kokybės standartas taip pat gali prisidėti prie sėkmingo religinio sertifikavimo proceso. Efektyvus standarto naudojimas įmonės procesuose reiškia, kad patikimas darbuotojų darbas yra užtikrinamas per darbuotojų reikalingos kvalifikacijos palaikymą, instrukcijų naudojimą pasikartojantiems darbams, aiškiai apibrėžtas ir paskirstytas darbuotojų atsakomybes, efektyvų komunikavimą su darbuotojais, perteikiant jiems naujus tikslus, uždavinius ir reikalavimus. Procesinis valdymas pagal šį standartą priverčia nuolat prižiūrėti ir tobulinti vykstančius procesus, kontroliuoti kokybės rodiklius ir, prireikus, iš karto imtis jų koregavimo veiksmų, diegti prevencinių veiksmų sistemą ir ją tobulinti. O svarbiausia, tokios sistemos tikslas yra užtikrinti, kad visi veiksniai, turintys įtakos produktų kokybei, būtų valdomi, ir tokiu būdu ši sistema padeda kontroliuoti kokybės defektų atsiradimo galimybes. Todėl šios sistemos pagalba galima kontroliuoti ir gaminamus Halal produktus, į ją įtraukus naujus aspektus. Konkrečių Halal reikalavimų integravimas į ISO 9001 vadybos sistemą yra analizuojamas šio straipsnio 4 poskyryje.

3. Lietuvos įmonių, turinčių Halal kokybės sertifikatus, tyrimo rezultatai

Halal sertifikavimas Lietuvoje kol kas yra aktualesnis eksportuojančioms įmonėms, ypač į tas šalis, kuriose žymesnę vartotojų dalį sudaro musulmonai, tačiau nemažą Halal rinkos dalį užima ir Europos šalys (Sungkar ir kt., 2009). Halal kokybės sertifikatus jau turi 7 šalies įmonės - Pasvalio sūrinė (UAB „Pieno žvaigždės“ filialas), UAB „Amilina“, UAB „Vilniauspaukštynas“, UAB „Kaišiadorių paukštynas“, UAB „Švenčionėlių vaistažolės“, UAB „Agrovet“, UAB „Plungės kooperatinė prekyba“ („Vičiūnų“ įmonių grupė). Taigi, Lietuvos verslas kiek „aplenkė“ religinio-etninio kokybės užtikrinimo mokslinių tyrinėjimų mūsų šalyje pradžią. Lietuvoje kol kas nėra įstaigos, kuri kaupytų duomenis apie Halal sertifikavimo situaciją Lietuvoje. Pagrindinė Lietuvos musulmonų visuomenės organizacija Lietuvos musulmonų sunitų dvasinis centras turi teisę išduoti šalies įmonėms Halal sertifikatus.

Siekiant išsiaiškinti verslo praktikoje taikomus Halal sertifikavimo reikalavimus ir problematiką, buvo ištirtos pirmosios penkios anksčiau paminėtos Lietuvos įmonės, kurios jau turi savo produktų Halal atitikties sertifikatus. Per pastaruosius du metus tokių įmonių skaičius išaugo daugiau kaip 3 kartus ir tai patvirtina Halal sertifikavimo aktualumo didėjimą bei šių produktų gamybos augimą mūsų šalyje. Buvo apklausti minėtų įmonių darbuotojai, atsakingi už Halal sertifikavimą – kokybės vadovai ir kokybės vadybininkai. Į anketą buvo įtraukti tiek uždari klausimai, siekiant įvertinti tam tikras tendencijas ar suteikti respondentui aiškumo, tiek ir atviri klausimai, siekiant išryškinti

skirtumus, motyvus ir idėjas, o kai kuriose vietose tiesiog neapriboti respondentų konkrečiais atsakymais. Apklaustos tikslas – identifikuoti produktų religinio-etninio sertifikavimo motyvus, naudą, sunkumus, konkrečius reikalavimus, pokyčius, šių produktų vidaus ir užsienio rinkos perspektyvas, o apibendrintą informaciją panaudoti autorių kuriamos Halal kokybės užtikrinimo sistemos tobulinimui. Kai kurių probleminių sričių gilesnei analizei buvo pasitelktas ir ekspertų, atsakingų už Halal vadybos sistemų palaikymą įmonėse, giluminio interviu metodas.

Tyrimas atskleidė, kad pagrindinis motyvas, nulėmęs tirtų įmonių sprendimą siekti tam tikrų savo produktų atitikties Halal kokybės reikalavimams, buvo šių produktų importuotojų pageidavimai tiekti ir Halal sertifikuotą produkciją, o taip pat poreikis lygiuotis į konkurentus ar siekis išplėsti eksporto rinkas. Halal sertifikavimas labai sparčiai plinta tiek musulmoniškose šalyse, tiek Vakarų Europos šalyse ir kitur. Visos šios tendencijos vis labiau paliečia ir eksportuojančias Lietuvos įmones, atskleisdamos, kad toks sertifikavimas gali atverti platesnes duris į tam tikras šalis arba sertifikavimo neturėjimas – jas uždaryti. Užsienio rinkų plėtros tendencijų analizė ir informacija verslo spaudoje buvo taip pat viena iš sertifikavimą paskatinusių priedaidų, kai to iš įmonės nereikalavo importuotojas ar nebuvo didelio poreikio lygiuotis į konkurentus. Pagrindinis šaltinis, iš kurio apklaustos Lietuvos įmonės apskritai sužinojo apie Halal sertifikavimą, buvo jų produkcijos importuotojas.

Su informacijos stoka apie Halal sertifikavimą susidūrė visos apklaustos įmonės, tačiau čia labiausiai joms padėdavo pati sertifikavimo įstaiga, kuri ir pateikdavo visus reikalavimus bei įvertindavo

įmonės padėtį, pateikusi tam tikrus specifinius klausimynus (ypač dėl žaliavų kokybės, jų tiekėjų ir kt.). Todėl išankstinis pasiruošimas sertifikavimui praktiškai prasidėdavo tik tuomet, kai įmonė jau pateikdavo užklausą sertifikavimo organizacijai. Kita vertus, žinant svarbiausius sertifikavimo reikalavimus (iš informacijos internete, mokslinių straipsnių ar kitų šaltinių), prieš pradėdant pokyčius įmonėje, vertėtų susisiekti su pasirinkta sertifikavimo organizacija ir išgirsti jos nuomonę apie tam tikrus jos keliamus specifinius reikalavimus. Pagrindinė to priežastis, kad kiekvienos sertifikavimo įstaigos reikalavimai gali turėti tam tikrų skirtumų (griežtesnių ar mažiau griežtų ir pan.), tačiau sertifikavimo organizacija taip pat turi galiausiai nuspręsti, ar žaliavoms yra būtinas Halal sertifikatas, ir ar kartu gaminami nesertifikuoti produktai kelia riziką sertifikuotiems.

Beveik visi respondentai pažymėjo, kad didžiausias sunkumas Halal sertifikavimo procese buvo ne per griežti Halal sertifikavimo reikalavimai, o pačios išankstinės sisteminės informacijos apie sertifikavimo reikalavimus trūkumas. Ir dar vienas svarbus veiksnys, galintis kiek apsunkinti sertifikavimo procesą, yra sertifikuotos produkcijos atskyrimas nuo nesertifikuotos produkcijos įvairiuose procesuose toms įmonėms, kurioms tai padaryti yra būtina priklausomai nuo veiklos pobūdžio. Įmonei gali prireikti ir kitų pokyčių, pavyzdžiui, kai turi būti samdomas specialus islamo religiją išpažįstantis darbuotojas, kuris pagal Halal reikalavimus apdorotų užsakytos partijos produkciją.

Priklausomai nuo įmonėje vykdomos gamybos ir produktų specifikos gali reikėti daryti didesnius ar mažesnius pokyčius vykdomuose procesuose. Pavyzdžiui,

įmonėje, gaminančioje ingredientus pieno produkcijai, kur gamyba yra labai griežtai prižiūrima, o vadinamų Haram kritinių taškų beveik nėra arba nėra, Halal sertifikavimas dažniausiai nereikalauja daug pokyčių ir investicijų. Todėl galima tvirtinti, kad tokios įmonės gana paprastu keliu gali atverti didesnes rinkas savo religinius reikalavimus atitinkančiai produkcijai. Tai patvirtino ir įmonių tyrimo rezultatai. Tuo tarpu įmonėse, kuriose kyla daugiau religinių-etninių reikalavimų sąlygojamų rizikos, ir yra reikalingi gamybos, produkcijos laikymo ir transportavimo procesų atskyrimai, kurie pareikalauja ir daugiau išlaidų. Todėl prieš sertifikuojant, privalu įvertinti būsimus kaštus ir reikalingų pokyčių galimybes.

Apklausa vienareikšmiškai patvirtino autorių prielaidą, kad kiekvienas įdiegtas kokybės ar maisto saugos standartas tiek audito metu, tiek palaikant procesus ir jų atitikimą reikalavimams yra privalumas, nors tai sertifikavimo metu nėra itin akcentuojama, kadangi visgi svarbiausia yra naujų, religinės kilmės rizikų valdymas, kurį jau įdiegti standartai tiesiog padeda lengviau įgyvendinti ir valdyti. Svarbus aspektas, padedantis įmonėms nuolat užtikrinti produkto atitiktį Halal reikalavimams – nustatytų galimų vadinamų Haram rizikų nuolatinė kontrolė. Kai kurios tirtos organizacijos patvirtino, kad iki Halal sertifikavimo įmonėje įdiegtos kitos vadybos sistemos (ISO 9001, ISO 22000 ir kt.) teigiamai įtakoja ir religinio-etninio sertifikavimo procesą (geresni personalo igūdžiai, palankesnis požiūris į kokybę, naujoves ir kt.).

Tyrimas parodė, kad gautas Halal sertifikatas padėjo geriau išsiskirti iš konkurentų ir išplėsti rinkas į tam tikras šalis ar regionus (Ameriką, Pietų Afriką, Šiaurės Afriką, Saudo Arabiją, Malaiziją,

Indoneziją, Azerbaidžianą, Iraką, Iraną, Afganistaną, Pietų Korėją, Europos šalis) arba išlaikyti tam tikras rinkas, taip pat padidinti rinkos apimtis. Visos tirtos įmonės planuoja ir ateityje toliau plėsti savo sertifikuotos produkcijos eksportą.

Respondentai vieningai tvirtino, kad mūsų šalies vartotojų „tradiciniu požiūriu“ į kokybę, Halal sertifikuota produkcija nėra aukštesnės kokybės palyginus su šio ženklo neturinčiais produktais. Tiesiog tokie produktai neturi kai kurių islamo požiūriu nepriimtinių sudedamųjų dalių, o žaliavų ir viso produkto gamyba atitinka šios religijos specifinius reikalavimus. Kita vertus, Halal sertifikatas parodo produkto atitiktį dar vieno pasaulinio standarto reikalavimams, o tai tuo pačiu yra įrodymas, kad įmonės gaminiai atitinka tarptautinį kokybės lygį. Nors, kaip rodo literatūros analizė, pasaulyje plinta vartotojų suvokimas, kad Halal etiketė siejama su aukštesne kokybe, švara, higiena. Todėl galima daryti išvadą kad toms įmonėms, kuriose griežtai nesirūpinama produktų sauga ir higiena, Halal sertifikata gauti bus žymiai sunkiau.

Lietuvos įmonės jau gauna pavienes užklausas apie jų Halal sertifikuotos produkcijos realizavimo Lietuvos rinkoje galimybes, tačiau kol kas šie žingsniai yra žengiami dar gana nedrąsiai. Halal paženklinta produkcija yra pardavinėjama kol kas tik keliuose šalies supermarketuose. Tyrimas atskleidė, kad respondentų nuomonės dėl Halal sertifikuotų produktų pardavimo vietinėje rinkoje perspektyvų išsiskyrė – jos buvo įvertintos arba palankiai, arba menkai, arba dar nesiryžtama vertinti (vienos iš įmonių atstovo nuomone, trūksta vartotojų informavimo švietimo apie Halal sertifikavimo esmę ir ypatumus). Taigi, išvadas apie Halal produktų pardavimų augimo mūsų šalies

rinkoje perspektyvas daryti yra dar kiek per anksti. Tuo tarpu lietuviškų Halal produktų gamybos ir jų eksporto plėtros perspektyvos apklaustų įmonių buvo įvertintos palankiai arba labai palankiai. Taip pat respondentai neįžvelgė esminių ypatingų Halal sertifikavimo ir pardavimų plėtros trukdžių, kurie stabdytų šiuos procesus ar galėtų atbaidyti nuo jų.

4. Halal produktų kokybės užtikrinimo sistemos rengimas

Remiantis Maisto kodekso komisijos išleistomis gairėmis Halal ženklinimui CAC/GL 24-1997 (General..., 1997), galima išskirti šiuos esminius sertifikavimo reikalavimus:

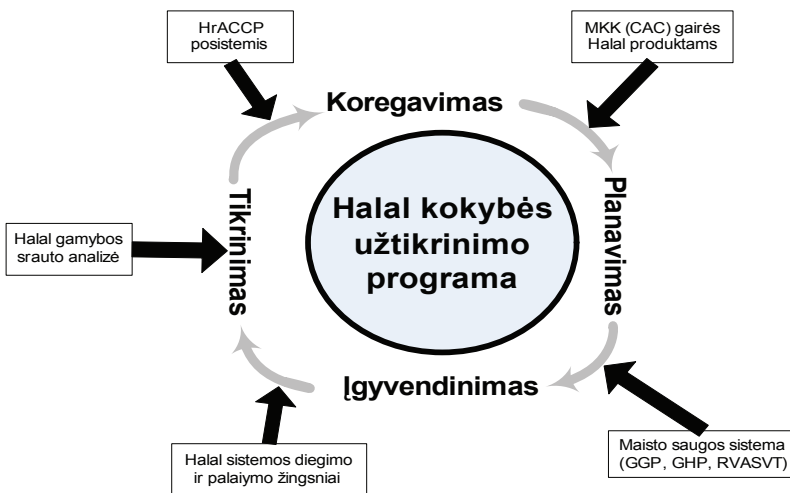
1. Produkto sudėtyje nenaudoti jokių islamo draudžiamų vartoti medžiagų.
2. Gyvulių skerdimas turi būti atliekamas pagal visas higienos taisykles ir tam tikrus specifinius islamo reikalavimus.
3. Visi produkto realizacijos procesai nuo žaliavų įsigijimo iki galutinio

produkto pateikimo turi būti atliekami taip, kad nekontaktuotų su islamo draudžiamomis vartoti medžiagomis bei atitiktų visas higienos taisykles.

Autorių siūlomos Halal kokybės užtikrinimo sistemos svarbiausi elementai pateikti 3 pav. Ši sistema organizacijoje turėtų būti kuriama ir palaikoma remiantis E. Demingo nuolatinio tobulinimo ratu: „Planuok-Įgyvendink-Tikrink-Koreguok“ (žr. 3 pav.).

Visų pirma turėtų būti suplanuotos priemonės, kurios yra reikalingos užtikrinti Halal produktų gamybą, tuomet įgyvendinamos, pastoviai tikrinamos, ar jos vykdomos taip, kaip numatyta ir ar pasiekia numatytus tikslus, ir, esant reikalui, koreguojamos. Halal užtikrinimo sistemos esminis elementas turėtų būti reikalavimai Halal produktų gamybai ir jų įvykdymas. Kol kas šiuo tikslu pasaulyje plačiausiai taikomos anksčiau minėtos Maisto kodekso komisijos parengtos gairės, apibrėžiančios esminius Halal sertifikavimo reikalavimus.

Tikslinga išskirti Haram rizikos veiksnių pusę sistemę HrACCP (angl. *Haram*



3 pav. Halal kokybės užtikrinimo sistemos

Analysis Critical Control Points). HrACCP yra Halal kokybės valdymo taškai, kuriuose kyla Haram rizika ir kurie valdomi HACCP (RVASVT) principu. *Haram* (arabų kalba – „uždrausta“) apibūdina tai, kas griežtai draudžiama islame. *Haram rizika* – tai rizika kontaktuoti su islamo draudžiamomis medžiagomis (pagrindinės – kiaulienos, alkoholio, kraujo likučiai ir kt.), taip pat rizika neatitikti reikiamo higienos, sanitarinių sąlygų lygio ar kitų islamo reikalavimų.

Teikiamoje Halal kokybės užtikrinimo sistemoje tikslinga taip pat apibrėžti jos diegimo ir palaikymo žingsnius – nuo pirminio sprendimo dėl Halal sertifikavimo įmonėje iki Halal produktų gamybos pradėjimo ir visos sistemos priežiūros (žr. 3 ir 4 pav.).

Diegiant Halal sistemą, taip pat labai svarbu įvertinti įmonėje taikomų maistos saugos sistemos priemonių efektyvumą, kadangi Halal sertifikavimas kelia griežtus reikalavimus įmonės higienai ir švarai. Paprastai įmonėse, kaip jau buvo minėta, produkto saugą palaiko GGP ir GHP taisyklių laikymasis bei prevencinė sistema nuo galimų rizikos veiksnių, turinčių įtakos produkto saugai – dažniausiai RVASVT sistemos principu. Jeigu ši maisto saugos sistema įmonėje veikia efektyviai ir yra kontroliuojama, tik tuomet galima pradėti diegti kitus pokyčius reikalingus Halal atitikčiai užtikrinti. Reikalingus pokyčius padės įvertinti Halal produkto gamybos srauto diagramos analizė, kuri ypač aktuali įmonėje gaminant kartu ir nesertifikuotus produktus. Galiausiai iš diagramos analizės yra išskiriami ir rizikos veiksniai, kuriuos reikia valdyti tam, kad būtų užtikrinta Halal atitiktis ten, kur tam gali kilti grėsmė. Religinės kilmės rizikos veiksnių valdymas turėtų būti vienas svarbiausių tokios sistemos

valdymo aspektų. Paminėti sistemos elementai pavaizduoti 3 paveiksle ir išsamiau aprašomi tolimesniame tekste.

Halal sistemos sėkmė visų pirma labai priklauso nuo to, kaip yra įsipareigojama vykdyti atitinkamus reikalavimus ir kaip į šios sistemos veiklą yra įtraukiama įmonės aukščiausia valdžia bei Halal komandos nariai. Halal užtikrinimo sistema turėtų būti paremta Kokybės užtikrinimo požiūriu, kuomet labiau yra koncentruojamasi į prevenciją ir mažiau pasikliaujama vien galutinio produkto patikra.

Įmonei priėmus pirminį sprendimą savo produkcijai gauti Halal sertifikatus (kurį, kaip tyrimo rezultatai parodė, gali lemti produkcijos pirkėjų pageidavimai ar konkurentų atitinkami veiksmai ir pan.), šį procesą reikėtų pradėti nuo Halal komandos subūrimo. Halal komanda turėtų būti atsakinga už Halal užtikrinimo sistemos (HUS, kitaip sakant visų veiksmų, sutelktų tam, kad būtų užtikrinamas atitinkamų gaminamų produktų Halal statusas per visą produkto realizacijos procesą) įgyvendinimą, monitoringą ir vykdymą. Halal komandą turi sudaryti bent vienas gerai išmanantis islamo reikalavimus žmogus, geriausiai, jei tai būtų praktikuojantis musulmonas. Kiti nariai turėtų būti iš skirtingų padalinių su atitinkamomis žiniomis ir patirtimi. Svarbu, kad į sistemos valdymą įsitrauktų kokybės valdymo, gamybos, pirkimo padaliniai, atstovai iš aukščiausios valdžios. Komandos narius koordinuoti turėtų vidaus auditorius (kuris organizuoja, vadovauja ir kontroliuoja visus sektorius, susijusius su HUS, dažniausiai juo būna tas asmuo, kuris gerai nusimano islamo reikalavimuose). Kiekvieno komandos nario atsakomybės ir vaidmenys privalo būti aiškiai apibrėžti, o prireikus gali

būti pakviesti išoriniai ekspertai. Halal komandą gali atstovauti paprastai maisto produktus gaminančiose įmonėse jau suburta RVASVT komanda.

Atsižvelgiant į tai, kad kol kas dar nėra vieningo Halal standarto, kuriuo remtųsi visos sertifikavimo organizacijos ir turėtų vienodus reikalavimus, prieš žengiant tolimesnius žingsnius sertifikavimo pasirošimui, patartina visų pirma susirasti tinkamą sertifikavimo organizaciją ir pirminiems žingsniams prieš vidinį įmonės ir produktų auditavimą išsiaiškinti, kokie konkretūs reikalavimai būtų konkrečiai įmonei, priklausomai nuo jos gamybos, produktų, naudojamų žaliavų specifikos. Autoriai išskyrė svarbiausius du aspektus, kuriuos reiktų visų pirma išsiaiškinti, prieš ruošiantis sertifikavimui:

- kiek naudojamos žaliavos yra rizikingos ir ar joms būtinas Halal sertifikatas (įmonių apklausa parodė, kad tam tikrais atvejais jis yra ne visada privalomas);
- jeigu įmonėje ne visi gaminami produktai atitiks tuos pačius reikalavimus, reiktų išsiaiškinti, kiek nesertifikuoti produktai yra rizikingi (t. y. išsiaiškinti religinės kilmės rizikos lygį), nuo ko priklausys, kiek griežtai reikės atskirti sertifikuotų ir nesertifikuotų produktų kontaktavimą visuose realizacijos procesuose.

Atsakius į šiuos klausimus, įmonės Kokybės skyrius turi įvertinti, ar įmonė galės įvykdyti sąlygas, reikalingas Halal sertifikavimui. Nepaisant to, kad skirtingų sertifikavimo organizacijų reikalavimai gali kiek skirtis, t. y. kartais būti mažiau ar daugiau griežtais tam tikrais atžvilgiais, tačiau renkantis sertifikavimo organizaciją, pasirinkimo kriterijus negali būti – kuo mažiau griežti reikalavimai. Organizacija turi būti kompetentinga, žinoma pasauliniams vartotojams ir galinti suteikti jiems pasitikėjimo.

Galutinis sprendimas sertifikuoti tam tikrą/tikrus įmonėje gaminamus produktus turi būti priimtas, remiantis visų pirma tokio produkto poreikiu rinkoje (t. y. poreikiu jam turėti Halal sertifikatą). Nes galbūt įdėtos investicijos sertifikavimui neatsipirks, jeigu toks produktas neįgaus papildomos pridėtinės vertės (t. y. bus pardavinėjamas kaip ir nesertifikuotas produktas ir ta pačia kaina). Sprendimo priėmimui įtakos turi ir iš sertifikavimo organizacijos gauta informacija apie naudojamų žaliavų tinkamumą ir poreikį atskirti produktų gamybos procesus. Jeigu toks norimas sertifikuoti produktas turi daug rizikų kontaktuoti su medžiagomis, kurias islamas draudžia, gali prireikti per daug pocyčių ir kaštų įmonei, norint gaminti sertifikuotus produktus. Visuomet reiktų atsižvelgti, kiek tokių produktų planuojama parduoti ir ar tai ekonomiškai atsipirks. Dar vienas svarbus dalykas – įvertinti produkto sudėtį. Jeigu produktui pagaminti yra naudojamos žaliavos, kurios islamui nėra priimtinos (pvz., kiaulienos, alkoholio turinčios medžiagos), ir jas pakeisti būtų sunku arba tuomet pasikeistų produkto paskirtis, tokio produkto sertifikuoti taip pat nereiktų. Dažniausiai gamyboje pasitaikančios medžiagos, kurių sudėtyje gali turėti gyvulinės kilmės Haram medžiagų, yra riebalai, proteinai, želatina, kolagenai, riebalų rūgštys ir jų dariniai (E430-E436), druskos arba esteriai iš riebalų rūgščių (E470-E495), glicerinas (E422), amino rūgštys, enzimai, taurinas, kai kurie vitaminai (A, B6, D, E) ir kitos medžiagos. Halal produktų gamybai naudojamos tokios medžiagos negali būti iš kiaulienos mėsos ir paprastai jau būtinai turi turėti Halal sertifikatą, kas patvirtintų, kad šioms medžiagoms išgauti buvo naudojama tinkama mėsa, apdorota pagal islamo reikalavimus.

Į įmonėje jau įdiegtą ISO 9001 vadybos sistemą ar integruotą ISO 9001 ir ISO 14001 sistemą galima įtraukti Halal kokybės reikalavimus. Šiuo atveju produktų Halal reikalavimų užtikrinimas būtų valdomas sistemiskai. Halal integravimas į ISO 9001 vadybos sistemą apimtų tokius papildymus:

- Halal politiką (kuri apimtų įmonės raštišką įsipareigojimą nuolat gaminti tik atitinkančius reikalavimus Halal produktus, kad per visą produkto realizavimo procesą būtų užtikrinamas produkto Halal statusas);

- Halal tikslus (užtikrinti atitiktį reikalavimams, nustatyti prevencinius veiksmus ir jų valdymą, užtikrinti reikiamus išteklius, darbuotojų apmokymus, palaikyti gerus santykius su tiekėjais ir pan.) ir planavimą (kokie pokyčiai produkto realizavime bus reikalingi ir kaip juos įgyvendinti);

- Atsakomybes ir įgaliojimus (paskirstomos ir apibrėžiamos reikalingos atsakomybės ten, kur galima įtaka Halal atitikčiai; gali būti koreguojama organizacinė struktūra, pareižinės instrukcijos, darbo sutartys);

- Dokumentų ir įrašų valdymą (reikalavimai Halal produkcijai, naudojamų žaliavų sąrašas, atsakomybės ir įgaliojimai, nustatyti rizikos veiksniai ir jų valdymo priemonės, produkto atsekamumo įrašai, Halal gyvulio skerdimo instrukcijos, sertifikatai);

- Išteklių vadybą (užtikrinama reikalinga papildoma įranga, patalpos, darbuotojų apmokymai, nauji reikalingi etatai ir kiti ištekliai Halal atitikčiai palaikyti);

- Pirkimų valdymą (nustatomi papildomi reikalavimai perkamam produktui, tiekėjų pasirinkimo kriterijus pagal tinkamų žaliavų disponavimą, sertifikatų galiojimo kontrolę);

- Vidaus audito procedūrą (tikrinamas sertifikuotų produktų atitikimas reikalavimams, Haram rizikos veiksnių kontrolės įgyvendinimas);

- Produkto monitoringą (paskiriama atsakomybė už produkto atitikties kiekviena procese stebėjimą);

- Neatitiktinio produkto valdymą (neatitiktinio Halal požiūriu produkto apibrėžtis ir atsakingo asmens paskyrimas);

- Koregavimo veiksmus ir prevencinius veiksmus (svarbiausi prevenciniai veiksmai produkto atitikčiai užtikrinti yra įtraukti į Haram rizikos veiksnių kontrolės programą).

Efektyviam sistemos veikimui būtinas ir vadovybės įsipareigojimas. Vadovybė yra atsakinga už tai, kad produktas atitiktų visus reikiamus kokybės reikalavimus. Tai reiškia, kad ji privalo suteikti saugias ir tinkamas sąlygas tam įgyvendinti (užtikrinti išteklius įrangos įsigijimui, naujiems etatams, darbuotojų apmokymams, taip pat laiko išteklius ir pan.). Taip pat yra svarbus darbuotojų reikalingos kompetencijos užtikrinimas ten, kur jie daro įtaką produkto Halal statuso išlaikymui. Tiek vadovybė, tiek darbuotojai turi suprasti religinių reikalavimų reikšmę ir prisiimti atsakomybę už jų įgyvendinimą.

Siekiant laiduoti Halal reikalavimų užtikrinimą, visų pirma gamybos procesuose turi būti užtikrinami visi produkto maisto saugos „klasikiniai“ reikalavimai. Ir tik po teigiamo audito įvertinimo galima pradėti gilintis į tolimesnius, jau specifinius Halal atitikties reikalavimus šių produktų gamybai.

Gamybos srauto diagramos analizė.

Kai vienoje patalpose yra gaminami tik Halal sertifikavimo reikalavimus atitinkantys produktai, gamybos procesų

atskirti nereikia, belieka užtikrinti visus esminius Halal reikalavimus. Tokiu atveju dažnai religinės kilmės rizikos veiksnių yra nedaug arba jų nėra, tai reiškia, kad išsamios produkto gamybos srauto analizės gali nereikėti, o tiesiog labiau akcentuoti esamos įmonėje maisto saugos sistemos funkcionavimą. Kai vienoje patalpose yra gaminami ir sertifikuoti, ir nesertifikuoti produktai, tam tikri procesai privalo būti atskirti tiek, kad nekiltų grėsmė Halal sertifikuotiems produktams kontaktuoti su neleidžiamomis medžiagomis, kitaip sakant, kad jie neturėtų kontakto su produktais ar medžiagomis, kurios nėra Halal sertifikuotos ir kurios gali turėti draudžiamų medžiagų. Ir čia jau galėtų padėti išsami produkto gamybos srauto diagramos, kurioje yra išskiriami esminiai Halal produkto gamybos reikalavimai ir reikalingi pokyčiai, analizė (žr. 4 pav.).

Vienas svarbiausių Halal sertifikavimo reikalavimų – kad produkto, ženklinamo Halal etikete, sudėtyje nebūtų jokių islamo draudžiamų medžiagų. Paprastai yra reikalaujama, kad visi ingredientai, naudojami produktui pagaminti, turėtų Halal sertifikatus. Kaip rodo Lietuvos įmonių apklausa, šis uždavinys dažniausiai nėra sudėtingas, kadangi, žaliavas perkančioms iš užsienio kompanijų, šios paprastai jau turi Halal sertifikatus savo produkcijai. Kita vertus, reikalavimas, kad žaliavos turėtų Halal sertifikatus ne visada yra būtinas, tai gali priklausyti nuo sertifikavimo organizacijos ir taip pat nuo pačios žaliavos ypatybių, sudėties.

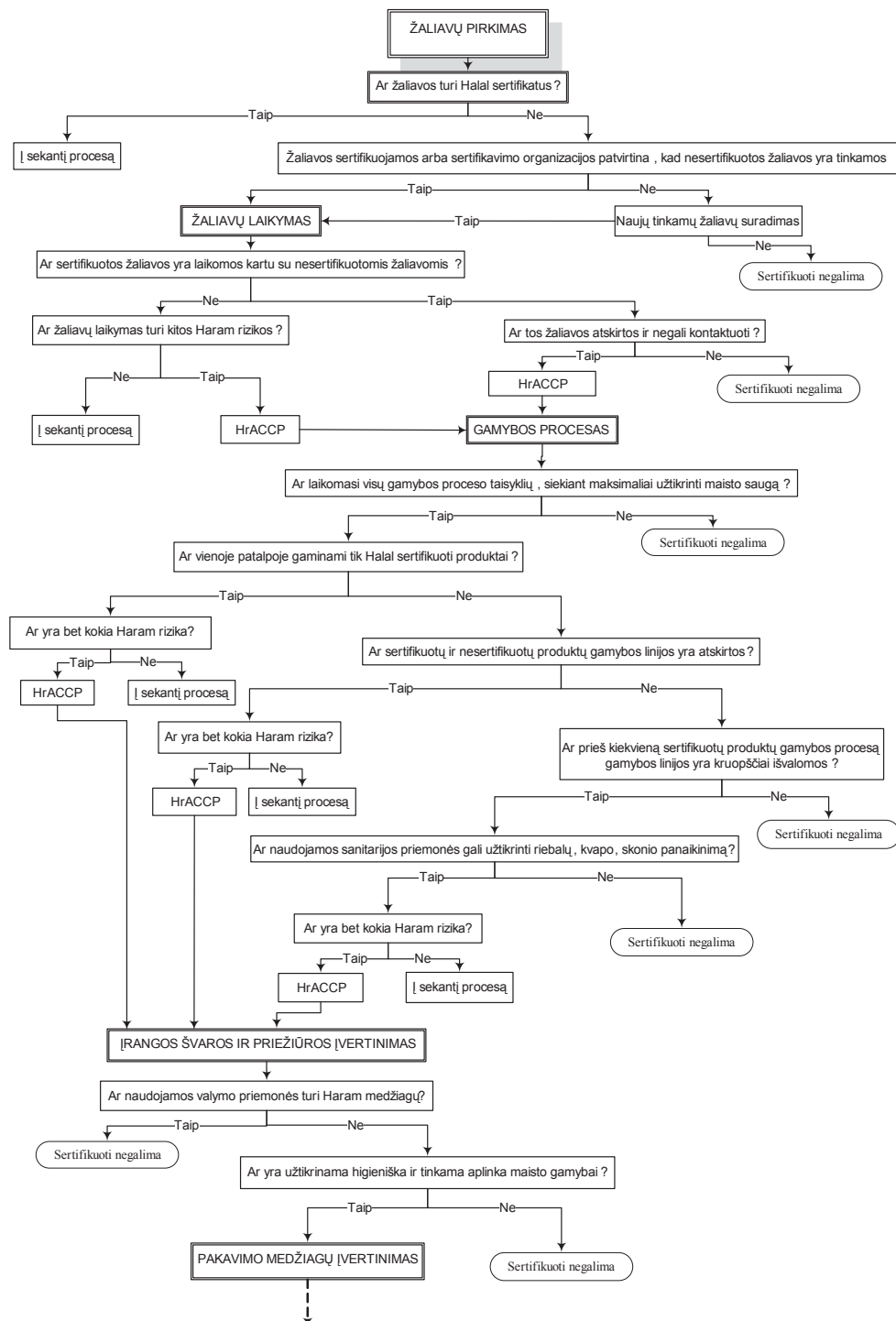
Žaliavų ir galutinių produktų sandėliavimas. Jeigu tose pačiose patalpose yra laikomi Halal sertifikuoti produktai/žaliavos kartu su nesertifikuotais, yra svarbu sertifikuotus produktus laikyti atskirose zonose, kad šie negalėtų kontaktuoti su

nesertifikuotais. Toks atskyrimas galėtų būti neaktualus nebent tais atvejais, kai kartu su sertifikuotais produktais yra laikomi tokie produktai, kurie iš prigimties yra laikomi Halal (vaisiai, daržovės, medus ir pan.), t. y. papildomų patikrinimų nereikia, kad islamas leistų juos naudoti, nes jie savo natūralioje sudėtyje neturi jokių įtartinių draudžiamų medžiagų. Laikant sertifikuotus produktus atskirose zonose, patartina šį procesą priskirti prie Halal valdymo taškų, tam, kad būtų nuolat prižiūrimas ir užtikrinamas toks nekontaktavimas.

Halal sertifikuotų produktų gamybos procesas. Vienoje gamykloje gaminant ir sertifikuotus, ir nesertifikuotus produktus, yra taip pat labai svarbu užtikrinti šių produktų nekontaktavimą. Vienas sprendimas – sertifikuotus produktus gaminti atskirose gamybos linijose. Bet šis atvejis labiau tinka tik tada, kai sertifikuoti produktai yra gaminami nuolat, kitaip sakant, kai pagaminta produkcija yra reguliariai parduodama tam tikrais kiekiais. Jeigu sertifikuoti produktai gaminami pagal neregulius užsakymus, paprastai rengti atskiros gamybos linijos nėra didelio poreikio. Produktus gaminant toje pačioje gamybos linijoje, yra ypatingai svarbu, jog prieš gamybą linija būtų labai kruopščiai išvaloma, kad neliktų jokių nesertifikuotų produktų likučių. Valymo priemonės taip pat negali turėti savo sudėtyje jokių draudžiamų (Haram) medžiagų¹, bet privalo būti gebančios efektyviai panaikinti riebalų, kvapo, skonio likučius.

Kai produkto realizacija vyksta iš skerdienos, čia atsiranda papildomi Halal specifiniai reikalavimai. Kad mėsa galėtų būti paženklinta kaip Halal, gyvulys turi

1 Svarbiausios *haram* medžiagos: kiaušiena, alkoholis, kraujas, negyvo gyvulio mėsa ir bet kokie ingredientai iš šių medžiagų.



4 pav. Halal produkto gamybos srauto diagramos fragmentas

būti paskerstas tam tikru būdu aštriu peiliu, kad greitai nukraujuotų, kadangi islamas draudžia musulmonams var-toti kraują. Taip pat itin svarbu, kad, skerdžiant gyvulį, būtų meldžiamasi Alachui. Ir iš čia išplaukia reikalavimas, kad mėsa gali skersti tik tikintis musulmonas, apmokytas tiek Halal, tiek šalyje ar regione (ES) priimtų gyvūnų gerovės reikalavimų. Svarbu taip pat yra tai, kad skerdimo procese negali dalyvauti moterys, kadangi pagal islamą jos yra laikomos „nešvariomis“ ir netinkamomis tokiai procedūrai. Mėsos apdorojime ir kituose procesuose paprastai moterims jau leidžiama dalyvauti. Taigi įmonei, gaminančiai produktus iš mėsos, svarbu žinoti tai, kad, norint gaminti Halal mėsą, reikės samdyti specialius darbuotojus, kurie turi teisę skersti gyvulius Halal mėšai.

Kaip valymo priemonės, taip ir *pakavimo medžiagos* negali sudėtyje turėti jokių draudžiamų medžiagų.

Halal produktų transportavimas. Pagrindinis tęstinis principas, transportuojant Halal paženklintus produktus – tai jų fizinis atskyrimas nuo produktų, kurie šio ženklavimo neturi. Todėl, gabenant tokius produktus kartu, kai pati įmonė atlieka transportavimo paslaugas, tai reiškia, kad ji gali šį procesą valdyti, vertėtų jį priskirti prie Halal valdymo taškų (arba Haram rizikos veiksnių), kuriuos reikėtų prižiūrėti ir valdyti. Transportuojant didesnėmis siuntomis arba vežant mažesniais bendrais kroviniais, kur visą krovinį užima tik Halal sertifikuoti produktai, kyla daug mažiau rizikos ir galimų problemų. Kaip ir kituose procesuose, transportavime taip pat yra svarbu griežtai laikytis švaros ir higienos. Jeigu prieš tai transportavimo patalpose buvo gabenami nesertifikuoti produktai, yra

labai svarbu tinkamai išvalyti transportavimo vietą Halal sertifikuotų produktų krovinių paruošimui.

Nors produkto pateikimą pardavimo vietose įmonėms yra sunkiau kontroliuoti, tačiau jos turėtų turėti garantiją, kad distributoriai produktą pateiks tinkamai – taip, kad šis neturėtų kontakto su neleistinomis medžiagomis. Tinkamai įvertinus ir įvykdžius visus produkto realizavimo procesus, įmonė vartotojui galės pateikti tikrą, visus jo tikėjimo reikalavimus atitinkantį produktą, paženklinatį Halal etikete.

Taigi Halal produktai gali būti ruošiami, gaminami, laikomi skirtingose zonose ar gamybos linijose, bet tose pačiose patalpose, kai yra užtikrinamos reikalingos priemonės, kurios prevenciškai apsaugo nuo bet kokio sertifikuotų produktų kontakto su nesertifikuotais. Halal sertifikuoti produktai gali būti ruošiami, gaminami, transportuojami ir laikomi, naudojant tą pačią įrangą, kuri prieš tai buvo naudojama nesertifikuotai produkcijai, kai yra užtikrinamos reikalingos valymo procedūros, atsižvelgiant į islamo reikalavimus (CAC/GL 24-1997).

Išanalizavus Halal produkto gamybos srauto diagramą, yra išskiriami Haram rizikos veiksniai, kurių esmė jau buvo aptarta anksčiau. Halal produktų gamyba yra paremta Haram rizikos valdymu (HrACCP posistemis – žr. 3 pav.), kadangi bet koks nukrypimas ir kontaktas su draudžiamomis medžiagomis gali įtakoti Halal statuso produktui praradimą. Išskyrus rizikos veiksnius, turi būti numatomos jų valdymo priemonės. Kai kuriais atvejais, rizikos veiksniai čia gali sutapti su įmonės RVASVT programoje numatytais veiksniais, ir tai turėtų reikšti, kad tokio veiksnio kontrolė įmonėje jau yra įdiegta, todėl papildomų priemonių

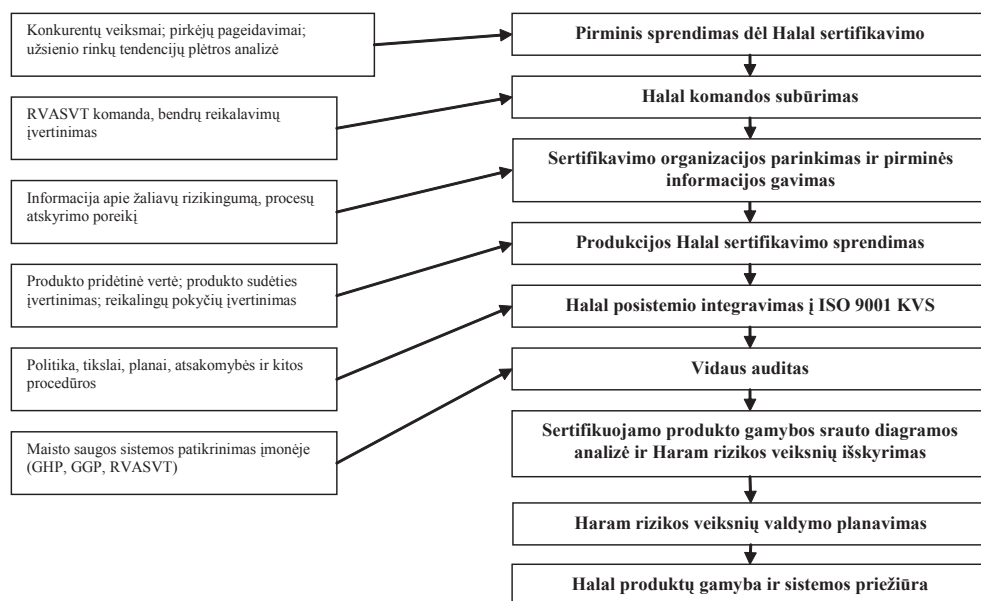
intis neberekėtų. Nustatyti Haram rizikos veiksniai gali būti įtraukiami į įmonės RVASVT programą ir valdomi bendrai su kitais rizikos veiksniais ir tokiu pat principu (rizikos veiksniams numatant kontrolės priemones, koregavimo veiksmus, monitoringo priemones), bet galimos rizikos ir valdymo priemonių patikrinimus ir įvertinimus privalo atlikti darbuotojas, kuris gerai išmano islamo reikalavimus. Rizikos veiksnų valdymas turėtų būti vertinamas ir reguliarių vidaus auditų metu.

Įgyvendinus 3 paveiksle atspindėtas priemones ir etapus, remiantis Demingo rato principu, ši sistema turi būti nuolat prižiūrima, peržiūrima ir tobulinama tam, kad nenutrūkstamai būtų užtikrintas tinkamas Halal gamybos procesas.

Visi minėti žingsniai, nuo kurių paprastai prasideda Halal sistemos kūrimas ir tęsiamas pasiruošimas gauti

Halal sertifikata, yra atspindėti 5 pav. teikiamoje schemeje. Ji apima svarbiausius procesus, kurie turėtų būti įgyvendinti įmonėje ruošiantis gaminti produktus, atitinkančius religinius-etninius Halal reikalavimus.

4 pav. pateiktas vienas iš Halal sistemos diegimo ir palaikymo etapų - produkto gamybos srauto diagramos fragmentas su pateiktomis užklausomis, kurios gali padėti įvertinti Halal reikalavimų atitiktį ir reikalingus pokyčius. Pateikta schema įmonei taip pat leistų išskirti galimus Haram rizikos veiksnius (HrACCP) procesuose, kuriuos privalu valdyti, siekiant užtikrinti produkto saugą ir Halal atitiktį. Halal užtikrinimo sistemai yra būdinga trijų nulių koncepcija: *nulio riba* (jokių Haram medžiagų naudojimas gamybos metu), *nulis defektų* (nepagamintas nei vienas Haram produktas skirtas paženklinti Halal etikete) ir *nulinė*



5 pav. Halal produktų kokybės užtikrinimo sistemos žingsniai

rizika (bet kokia rizika įmonės procesuose turi būti valdoma) (Muhammad ir kt., 2009; Ceranic, 2009). Todėl rizikos veiksnių kritinė riba yra nulinė riba, kalbant apie galimą kontaktą su Haram medžiagomis.

Tik užtikrinus galimų rizikos veiksnių panaikinimą arba jų valdymą, galima pradėti gaminti produktus, teisiškai priimtinus vartoti musulmonams, paženklintus Halal sertifikavimo ženklu. Įdiegta sistema turi būti nuolat prižiūrima ir prireikus koreguojama ar tobulinama. Taip įmonė galės užsitikrinti ne tik atviresnį kelią į tam tikras rinkas, bet ir efektyvią Halal produktų gamybą.

Išvados

Halal produktų rinka tampa viena iš pelningiausių ir įtakingiausių rinkų pasaulyje. Ši ekonominė ir socialinė reiškinė sąlygoja pasaulio ekonomikos globalizacijos procesai bei musulmoniško pasaulio gyventojų savimonės ir tam tikro išskirtinumo suvokimo augimas. Halal kokybės sertifikavimas tampa aktualiu ir Lietuvos įmonėms, kadangi, kaip rodo pasaulinė praktika, apie 80 proc. Halal maisto produktų gaminama ne Islamo šalyse, o apie trečdalį Halal produktų suvartoja ne musulmonai, laikydami Halal sertifikatą produkto kokybės, ekologiškumo, švarumo, sveikumo ir etiškumo garantu. Halal produktams yra keliami aukšti etiniai, etniniai, religiniai bei kokybės ir saugos reikalavimai. Be grynai religinių reikalavimų, yra griežtai reglamentuojama gyvūnų gerovė ir sveikata, jų skerdimas būdas ir įrankiai, maisto ingredientai, higienos ir veterinarijos reikalavimų užtikrinimas visoje produktų tiekimo grandinėje ir kt.

Kadangi kol kas dar nėra sukurto bendro tarptautinio Halal standarto, kuriuo galėtų remtis visos suinteresuotos įmonės, todėl tiek atskiros sertifikavimo organizacijos, tiek skirtingos šalys dažnai kelia kiek skirtingus reikalavimus Halal sertifikavimui. Tačiau esminiai sertifikavimo reikalavimai yra panašūs, ir jie yra atspindėti šio straipsnio autorių teikiamoje Halal kokybės užtikrinimo priemonių sistemoje, kuri galėtų padėti įmonėms sėkmingiau diegti ir palaikyti Halal produktų gamybą bei eksportą (žr. 3 pav.). Halal produktų atitiktį įmonėje tikslinga valdyti sistemškai, o siekiant didesnio efektyvumo – ir integruotai, t.y. integruojant Halal kokybės užtikrinimo posistemę į jau egzistuojančią įmonėje maisto kokybės ir saugos užtikrinimo sistemą.

Halal produktų gamyboje vienas svarbiausių religinių-etninių reikalavimų užtikrinimo aspektų yra nuolatinė nekontaktavimo su draudžiamomis Haram medžiagomis kontrolė. Tai patvirtino ir atlikta Halal sertifikatus jau turinčių Lietuvos įmonių apklausa – beveik visi respondentai teigė produktų Halal kokybę užtikrinantys galimų rizikų sisteminės kontrolės priemonėmis. Tokia nuolatinės rizikos veiksnių kontrolės sistema gali būti pagrįsta maisto produktus gaminančiose įmonėse naudojamos rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos (vadinamos RASVT) principu, kadangi jos abi turi daug panašumų ir praktiškai vienodus tikslus. Autorių siūlomos Halal kokybės užtikrinimo sistemos dalimi yra išsami sertifikuotino produkto gamybos srauto analizė su pateiktomis užklausomis, kurios leistų išskirti įmonės procesuose galimus Haram rizikos taškus, kuriuos valdyti ir kontroliuoti yra labai svarbu.

Halal produktų gamybos proceso įdiegimo trukmė, sudėtingumas ir išlaidos priklauso nuo įmonės veiklos specifikos ir galimų rizikos veiksnių kiekio bei tikimybės. Atliktas tyrimas parodė, kad tose įmonėse, kuriose higienos ir kiti švaros, sanitarijos reikalavimai yra ypatingai prižiūrimi ir nuolat kontroliuojami, o vadinamų Haram medžiagos gamybos procese nėra naudojamos (pvz., gaminant ingredientus pieno produktams), tai reiškia, kad šiuo atveju Haram rizika yra minimali, ir įmonei reikės nedidelių pokių vidiniuose procesuose, norint užtikrinti gaminamų produktų atitiktį Halal reikalavimams. Halal sertifikato gavimas palengvėja ir tuo atveju, kai vienoje gamykloje visi gaminami produktai atitinka tuos pačius reikalavimus, o tai reiškia, kad kontaktavimo su nesertifikuotais produktais galimybės taip pat praktiškai nėra. Kitose įmonėse, gaminant ir sertifikuotus, ir nesertifikuotus gaminius (t. y. kai ne visi produktai atitinka specifinius religinius reikalavimus), paprastai reikia įvykdyti atskyrimo procedūras produkto realizavimo procesuose, karais ir samdyti naujus darbuotojus (norint realizuoti Halal mėsą). Todėl prieš priimančią sprendimą dėl Halal sertifikavimo, reikėtų visų pirma gerai įvertinti, ar tuos pokyčius įmonei bus efektyvu įgyvendinti siekiant galimybės produktus ženklinti Halal sertifikatais.

Integruojant Halal produktų gamybą į įmonės vadybos sistemą, jos sėkmingą įgyvendinimą gali užtikrinti jau esami ir efektyviai taikomi įmonėje maisto saugos ir kokybės užtikrinimo standartai – RVASVT, GGP, GHP, ISO 9001, taip pat ISO 22000, nes tai patvirtino Halal sertifikatus turinčių Lietuvos

įmonių tyrimo rezultatų duomenys. Todėl sistemiškumo principą ir kokybės užtikrinimo palaikymą autoriai siūlo perimti iš kokybės vadybos sistemų ISO 9001, galimus rizikos veiksmus integruoti su RVASVT programoje numatytais rizikos veiksniais, juos papildant naujais religinės-etninės kilmės rizikos veiksniais, bei tokiu pat principu numatant kontrolės priemones, koreguojančius veiksmus, o kitus Halal sertifikavimui būdingus griežtus higienos ir švaros užtikrinimo reikalavimus įgyvendinti per įmonėje veikiančią maisto saugos sistemą (paprastai susidendančią iš GGP, GHP, kitų būtinųjų programų).

Įmonių apklausa atskleidė, kad vienas didžiausių Halal sertifikavimo sunkumų yra apibendrintos sisteminės informacijos apie šią sertifikavimo sistemą trūkumas. Tai dar kartą patvirtino, kad susistemintas Halal reikalavimų įdiegimo į įmonės veiklą ir susiejimo su kitais įdiegtais standartais įvertinimas ir pateikimas įmonėms gali būti naudingas ir reikalingas. Tuo tarpu kitų įdiegtų pokių, susijusių su Halal sertifikavimu, apklaustos įmonės nelaiškė pernelyg dideliais ar sunkiais įgyvendinamais. Tyrimas atskleidė, kad gautas Halal sertifikatas visoms apklaustoms įmonėms padėjo sėkmingai išplėsti savo prekybą į naujas ar esamas rinkas, ir ne tik eksportuojant į musulmoniškas šalis (Malaizija, Indonezija, Saudo Arabijos regionas, Afrikos šalys, Azerbaidženas, Afganistanas, Irakas, Iranas), bet ir į artimesnes šalis kaip Prancūzija, Olandija, Danija, Vokietija, Švedija, taip pat Amerikos šalys ir kt. Tačiau daryti išvadas apie Halal produktų pardavimų augimą bei perspektyvas mūsų šalies rinkoje yra dar per anksti.

Literatūra

1. Asian General Guidelines on the Preparation and Handling of Halal Food (2011) // Food Handling Publication Series No. 1. Internet access: www.aseansec.org/agr_pub/food1.doc. [Accessed: February 27, 2011].
- 2., Bonne, K., Verbele, W. (2008a). Muslim Consumer Trust in Halal Meat Status and Control in Belgium // *Meat Science*. Vol. 79, Issue 1.
3. Bonne, K., Verbele, W. (2008b). Religious Values Informing Halal Meat Production and the Control and Delivery of Halal Credence Quality // *Agriculture and Human Values*. Vol. 25, Issue 1.
4. Ceranic, S., Božinovič, N. (2009). Possibilities and Significance of HAS Implementation (Halal Assurance System) in Existing Quality System in Food Industry // *Biotechnology in Animal Husbandry*. Vol. 25, Issue 3-4.
5. Chaudry, M. M., Hussaini, M. M., Jackson, M. A., Riaz, M. N. (2000). Halal Industrial Production Standards. Fourth printing. - J&M food products company, USA. Internet access: <http://www.dscpl.dla.mil/SUBS/rations/programs/rel/halstd.pdf>. [Accessed: February 06, 2010].
6. Fam, K. Sh., Waller, D. S., Erdogan, B. Z. (2004). The Influence of Religion on Attitudes towards the Advertising of Controversial Products // *European Journal of Marketing*. Vol. 38, No. 5/6.
7. Fischer, J. (2005). Consuming Halal among the Malays in London // *A Journal of Transnational Studies*. Vol. 14, No. 2/3.
8. General Guidelines for Development, Implementation and Management of a Halal System (2005). MUIS Halal certification Standard (1st draft). - Singapore: Majlis Ugama Islam.
9. General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food (2005). MUIS Halal certification Standard (1st draft). - Singapore: Majlis Ugama Islam.
10. General Guidelines for Use of the Term „Halal“ (1997). - Rome: Codex Alimentarius Commission (CAC/GL 24-1997). Internet access: http://www.codexalimentarius.net/download/standards/352/CXG_024e.pdf. [Accessed: February 06, 2010].
11. General Guidelines of Halal Assurance System (2008). – Ulama: The Assessment Institute for Foods, Drugs and Cosmetics Indonesian Council Of Ulama, LPPOM MUI.
12. General Guidelines on the Slaughtering of Animals and the Preparation and Handling of Halal Food (2000). - Department of Islamic Development, Prime Minister's Department, Malaysia. Internet access: <http://www.zabihakfc.com/halalprep.pdf>. [Accessed: February 05, 2010].
13. Kamaruzaman (2010). Integrating Halal into the Mainstream. - New York: US Food Industry.
14. Latif, M. A. (2004). Requirements for the Development of Halal Food Quality Management System in Malaysia // *FSMB University Putra Malaysia*. Vol. 8.
15. Lada, S., Tanakinjal, G. H., Amin, H. (2009). Predicting Intention to Choose Halal Products Using Theory of Reasoned Action // *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*. Vol. 2, No. 1.
16. McDaniel, S. W., Burnett, J. J. (1990). Consumer Religiosity and Retail Store Evaluative Criteria // *Journal of the Academy of Marketing Science*. Vol. 18, No. 2.
17. *Muhammad, N. M. N., Md Isa, F., Kifli, B. Ch.* (2009). Positioning Malaysia as Halal-Hub: Integration Role of Supply Chain Strategy and Halal Assurance System // *Asian Social Science*. Vol. 5, No. 7.
18. Riaz, M. N. (2009). Halal: An Emerging Food Quality Standard – Similarities of Halal & HACCP. -Texas: Food Protein R&D Center, Texas A&M University.
19. Riaz, M. N., Chandry, M. (2004). Halal Food Production. -Texas: CRC Press.
20. Ruževičius, J. (2008). The Study of Quality Certification System of Lithuania // *Engineering Economics*. Vol. 2.
21. Ruževičius, J. (2010). Globalizarea oi calitatea // *Quality-Access to Success*. Vol. 1-2.
22. Standardisation for Halal Food (2004) // *The Standards and Quality News*. Vol. 11, No. 4.
23. Sungkar, I., Hashim, D. (2009). The Global Halal Food Market and Updates on Global Halal Standards. - Singapore: Agro-enterprise without borders conference.
24. Talib, H. A., Mohd Ali, K. A., Jamaludin, K. R. (2008) Quality Assurance in Halal Food Manufacturing in Malaysia: A Preliminary Study. - Proceedings of International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering (ICME2008), 21– 23 May.
25. Temporal, P. (2009). Islamic Brands Ready for Takeoff. // *Advertising & Society Review*. Vol. 10, Issue 4.
26. Treena, H. (2008). Food for the Soul. // *Food in Canada*. Vol. 68, Issue 2.

27. Venskutonis, R. (2010). RVASVT Maisto saugos sistema. – Kaunas: KTU.
28. Wahab, A. R. (2004). Guidelines for the Preparation of Halal Food and Goods for the Muslim Consumers. Halal Guidelines for Manufacturers. - Amal Merge:Halal and food safety institute.
29. Ружевиčius Ю. (2009). Глобализации и вызовы к управлению качеством. Ценностные ориентации качества // Менеджмент качества. Но. 6.

Straipsnis įteiktas: 2011 06 21

Parengtas publikuoti: 2011 11 30

Juozas RUŽEVIČIUS, Kristina ŽILINSKAITĖ

HALAL PRODUCTS QUALITY ASSURANCE SYSTEM

S u m m a r y

The main aim of this article is to analyze the requirements for products manufactured for religious markets and also to prepare a working system to help manufacturers fit the requirements of Halal certification. The authors used the following methods: analysis and comparison of Halal certification requirements and quality assurance guidelines from different countries and institutions; analysis of scientific literature surveying the field of Halal certification; investigation; analysis of how Halal requirements fit the current manufacturing standards; survey of five Halal certificated Lithuanian companies with the aim to assess the motives, challenges and benefits of Halal certification.

The authors have established the system of preparation, implementation and support of the Halal certificate. The system consists of Halal certification requirements, food safety measurement, Halal system implementation and support, Halal production flow analysis and identification of potential religious hazards as well as their management. In order to make the management of Halal production more organized, the ISO 9001 was adapted to our proposed system. The survey revealed that lack of information about Halal certification is one of the biggest challenges in preparation for Halal production. Some of the implemented standards and practices have already helped Lithuanian companies to prepare and maintain Halal production more effectively. According to the respondents Halal certificate helped companies to stand out from competitors and also expand their markets to the Muslim countries, European and American regions.

Halal religious-ethnic regulation of quality covers the fields of particular activity of an enterprise, hygiene requirements, religious-ethnic and ethical

requirements, accreditation of certification bodies, food and beverage quality and safety, quality of cosmetics, perfumery, personal hygiene products, medicaments, leather products and etc. Halal certification might be relevant not only for meat and other food exporters but also for other manufacturers as well. It is very important to follow all Halal requirements at all stages of food production. Systemization of this process is a key to success in working with products aimed at religious markets. The most important aspect in Halal production should be a strict control. Halal products must not contact with uncertified products as they can have Haram substances. This control can be based on Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) principles that are generally used in Lithuanian food industry. Halal production flow analysis as one of the Halal product quality control system elements can help to identify Haram hazards. Halal requirements can be adapted with less complexity if a particular company has already implemented high quality standards. The authors suggest using the quality management system ISO 9001 as a base of a systemic approach to quality control that is highly required in Halal certification. Haram hazards can be managed by the principles of HACCP. Other hygiene and sanitation requirements can be fit by an internal manufacturer's food quality system. Currently Halal is expanding into the service sector markets: Halal or Islamic banking, deposit and loan services, travel and tourism, supply chains and logistics, food services, education, training and other areas. Halal business and products have become a global and rapidly growing phenomenon, becoming more relevant for Lithuanian business environment and Lithuanian society.